

株式会社 孫右エ門

シングルエステート抹茶の革新的な生産加工手法の確立と商品価値の向上

茶農家である弊社が茶問屋の機械を導入し、高品質な自社栽培だけの新芽を、鮮度を保ったまま短時間で加工まで行い、ブランド価値を高めながら国内外の直販ルートを積極的に開拓する。

■ 代表者	太田 博文	■ 所在地	〒610-0018 京都府城陽市水主南垣内20-1
■ 設 立	平成23年4月1日	■ TEL/FAX	TEL. 0774-52-3232 / FAX. 0774-52-3232
■ 資本金	1,000千円	■ URL	https://www.magouemon.com/
■ 従業員数	3人	■ E-mail	info@magouemon.com
■ 業 種	製茶業	■ 得意分野	ほんず製法による手摘み碾茶

目的、取組のきっかけ

◆ 当社の概要

弊社は「伝統と革新を織り交ぜた茶の世界を創造する」理念のもと、初代から230年にわたり、お茶の生産に情熱を注いでおります。気温や天候は毎年違うため、いつも同じものが出来ないのが自然の産物の宿命ではありますが、代々培われてきたノウハウと日々の努力により、全国茶品評会の碾茶部門では毎年入賞しております。2019年には念願の1等1席を獲得でき、農林水産大臣賞を受賞しました。その他、京都府知事賞を受賞しております。また、パリで唯一の日本茶コンクール「ジャパニーズティー・セレクション・パリ」で「ほんず抹茶 白栲」が金賞を受賞し、世界中で注目を浴びています。



碾茶荒茶



品評会受賞



こだわり

◆ 取組のきっかけ

弊社は生産農家ですので、直接的な接点は茶問屋しかありません。しかし、今後より高度なお茶を極めるには、最終消費者との接点を持ち、「どのような方が飲まれ、どのように感じられ、どのような物が好まれているか」などのニーズを知る必要がありました。近年、国内外の富裕層の方々から、高級かつ美味しい抹茶を求める声が増えてきました。更に、茶問屋や小売店で主に販売されているようなブレンドされた抹茶ではなく、ブレンドしていないシングルエステートの商品を直接生産農家から購入したいというニーズもよく聞かれるようになりました。

◆ 新たな挑戦

弊社はこうしたニーズの高まりをチャンスと捉え、全国的にもあまり取組事例が無い、自社農園で摘まれた高品質な茶葉を他の茶葉とブレンドすることなく生産から加工・流通そして販売まで自社で一気通貫を行う、先進的かつ革新的な取組を決意しました。生産農家が販売まで手掛けるためには、茶業界独特な商習慣や生産設備など多くの難関がありますが、最終消費者のニーズを知り「究極」を求めたお茶を作り続けるためには必要な挑戦でした。

取組内容

◆ 取組内容

伝統的な製茶文化を伝え、経営を次の世代に継承していくために生産農家が「碾茶荒茶」を「碾茶仕上茶」に加工し、更に付加価値のある「抹茶」の状態にして新しい販売先を増やす取組を行いました。

◆ 茶業界の分業体制

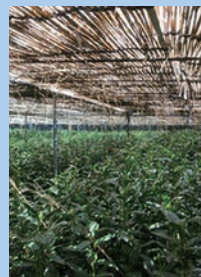
京都の茶業界は他府県と違い、独特な分業体制で縦割りの商習慣が現在も色濃く残っております。
生産農家：新芽から碾茶荒茶まで
茶問屋：碾茶荒茶を加工し碾茶仕上茶や抹茶まで
小売屋：碾茶仕上茶を加工し抹茶として販売まで
このように「生産農家」「茶問屋」「小売屋」それぞれが分業体制を取ることで、伝統に根差した優れた技術・ノウハウと特別な機械をそれぞれが独自に持っています。

◆ 一気通貫のものづくり体制

弊社は生産農家なので、茶問屋が行っている碾茶荒茶から碾茶仕上茶にするための機械設備はなく、手作業で行っていました。高品質の碾茶仕上茶を省人的・効率的に作るためには、伝統的な製茶工程に新たな機械設備の導入が必要でした。第一段階として25年度のものづくり補助金を活用して、『生葉流量計』を導入し、そして第二段階として29年度のものづくり補助金制度を活用して、『風力選

企業概要

1790年に創業して以来230年以上にわたり、お茶を作り続けてきました。安土桃山時代から承継されてきた希少な「ほんず製法」で作る最高級の碾茶荒茶を作り続け、日本の伝統文化を守る数少ない農家でもあります。「一生一品」と願いを込め、いかに「おいしく、香りが良く、色鮮やか」であるか、という「究極」を求めたお茶を作り続けております。

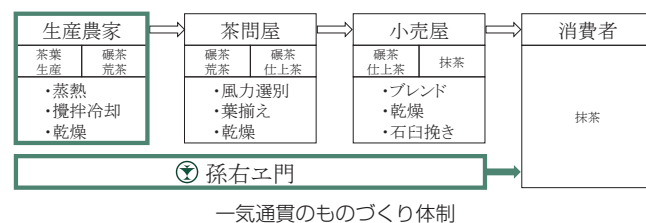


ほんず製法



茶工場風景

別機』と『色選別機』を導入しました。手作業で培った製茶のノウハウを実現するため、機械の選定、機械の数値化など微細な調整を繰り返すことで、茶葉生産から抹茶まで一気通貫のものづくり体制を構築することができました。



成果と今後の展開

◆ 品質の向上と生産時間の大幅短縮

「碾茶荒茶」を「碾茶仕上茶」にする工程において、選別は品質につながる重要な作業です。風力選別機を使うことで、手作業で1kgあたり1時間かけて葉や茎、葉脈を荒く選別していたところを1kgあたり10分で高精度の選別ができるようになりました。また、色彩選別機を使うことで、4人の手作業で1kgあたり9時間かけていた選別工程を1kgあたり30分で選別ができるようになりました。更に作業時間が短くなるだけでなく、高性能なCCDカメラを搭載したことで、赤色や茶色、黒色といった変色した茶葉はもちろん、目視でもなかなか判定が難しい緑色の茶葉の選別も難なくこなし、高品質で鮮度の高い碾茶仕上茶を短時間で提供できるようになりました。



風力選別機



色選別機

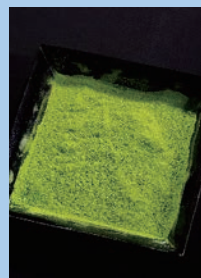


碾茶

主要製品



碾茶仕上茶



抹茶

主要取引先

茶問屋（碾茶荒茶）の他、茶道家、カフェ（東京代官山、京都祇園）、商社、百貨店、ふるさと納税 等

主な保有設備

生葉流量計
風力選別機
色彩選別機

◆ 今後の展開

ものづくり補助金を活用することで、高品質の抹茶を短時間で提供できるようになり、従来の茶道家に加え、カフェや各ホテル、企業との提携など新しい取引先へシングルエステート抹茶をお届けすることができるようになりました。

抹茶は以前と比べると身近な存在になりましたが、まだまだコーヒーや紅茶などと比べて敷居が高いとわれています。普段の生活スタイルの中で「ちょっと一息」の選択肢として、抹茶がより多くの消費者に選ばれるための活動をして行きます。具体的には、抹茶のリラクゼーション効果を用いて、企業向けに従業員のストレス低減の一助となるための活動や、ウイルス阻害効果を用いて、一般家庭向けにコロナウイルス、インフルエンザ、かぜ予防の一助となるための活動など行っていく予定です。

また、シングルエステート抹茶を安定的に提供ができるようになりましたので、弊社ならではの高品質な「味・香り・色」のシングルエステート抹茶をこだわりの愛好家に向けて提供して行きます。海外の展示会で体感したことです。抹茶に対するこだわりの愛好家は日本国内だけでなく世界中にいらっしゃいます。海外向けは、知名度や輸出のハードルはありますが、斬新なパッケージ展開などを始め、孫右エ門ブランドを構築し、世界中の抹茶愛好家のお声に応えるべく挑戦して行きます。これからも、様々な品評会での評価を頂きながら高品質のお茶を生産していくことで、世界に向けて伝統と革新を織り交ぜた茶の世界を創造して行きたいと思えます。

パッケージデザイン
各種世界的デザイン大会で最高賞を受賞